

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20601-60	株式会社クイックパック	0564-59-3525

しぐれ鍋 ゆき

電調 OK ガスコンロ OK ステンレス 三層



1 **M11-068** 13,400円
しぐれ鍋 ゆき (大) φ28×高7.5 (内寸φ27×深7.2) 2850cc

2 **M11-069** 10,700円
しぐれ鍋 ゆき (中) φ25×高6.3 (内寸φ24×深6) 1900cc

3 **M11-070** 7,300円
しぐれ鍋 ゆき (小) φ21×高5.5 (内寸φ20×深5.2) 1200cc

しぐれ鍋

電調 OK ガスコンロ OK ステンレス 三層



4 **M11-065** 13,400円
しぐれ鍋 φ31 φ31×高7.8 (内寸φ27×深7.5) 3100cc

5 **M11-066** 10,700円
しぐれ鍋 φ28 φ28×高7 (内寸φ25×深6.7) 2300cc

6 **M11-067** 7,300円
しぐれ鍋 φ24 φ24×高6.3 (内寸φ20.5×深6) 1460cc

特長

- ◆電磁調理器、ガスコンロで使用できる鍋です。また冷やし鉢や盛器としてもご使用できます。
- ◆アルミを二種類のステンレスでサンドした三層構造の素材を使用することにより、熱効率が非常に良く、保温性、耐久性に優れた鍋です。

三層	上	0.5mm厚	SUS304ステンレス	18-8(18%クロム、8%ニッケル)ステンレスの代名詞、耐腐食性に優れている
	中	1.5mm厚	アルミ	
	下	0.5mm厚	SUS430ステンレス	磁性がある

鍋・こし器
しぐれ鍋



注意

- 加熱すると鍋が熱くなりますので、やけどにご注意下さい。 ●空焚きは絶対にしないで下さい。
- 電磁調理器は、メーカーや機種により出力や火力が異なりますので、お使いの電磁調理器の取扱説明書に従い、適切な出力で使用して下さい。